



## **Saltindhold i fiskekonserver, skaldyrkonserver og sildekonserver der sælges i danske dagligvarebutikker - notat**

**Ygil, Karin Hess; Christensen, Tue; Trolle, Ellen; Mejborn, Heddie**

*Publication date:*  
2018

*Document Version*  
Publisher's PDF, also known as Version of record

[Link back to DTU Orbit](#)

*Citation (APA):*  
Ygil, K. H., Christensen, T., Trolle, E., & Mejborn, H. (2018). *Saltindhold i fiskekonserver, skaldyrkonserver og sildekonserver der sælges i danske dagligvarebutikker - notat*. Danmarks Tekniske Universitet (DTU).

---

### **General rights**

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

30. april 2018

## **NOTAT**

**Saltindhold i fiskekonserves, skaldyrkonserves og  
sildekonserves der sælges i danske dagligvarebutikker**

**Notat fra DTU Fødevareinstituttet:**

**Saltindhold i fiskekonserver, skaldyrkonserver og sildekonserver der sælges i danske dagligvarebutikker**

Fødevarestyrelsens Saltpartnerskab omfatter Bager- og Konditormestre i Danmark, Center for Klinisk Forskning og Forebyggelse, COOP, Dansk Erhverv, Dansk Hypertensionsselskab, Dansk Industri Fødevarer, Dansk Supermarked, De Samvirkende Købmænd, Diabetesforeningen, Forbrugerrådet TÆNK, Fødevaredanmark, Giftforeningen, Hjernesagen, Hjerteforeningen, HORESTA (Hotel-, restaurant- og turisterhvervets landsdækkende brancheorganisation), Kost- og Ernæringsforbundet, Kræftens Bekæmpelse, Landbrug og Fødevarer og Lidl.

Saltpartnerskabet har bedt DTU Fødevareinstituttet lave et monitoreringsprogram som en del af strategien for at reducere befolkningens saltindtag. DTU Fødevareinstituttet har fået til opgave at forestå monitoreringen ved hjælp af informationer, som er tilgængelige i fødevarernes næringsdeklaration.

DTU Fødevareinstituttet  
Afdeling for Risikovurdering og Ernæring  
April 2018

Karin Hess Ygil, Tue Christensen, Ellen Trolle, Heddie Mejborn

## Sammendrag og konklusion

Fødevarestyrelsens Saltpartnerskab<sup>1</sup> har bedt DTU Fødevareinstituttet lave et monitoreringsprogram som en del af strategien for at reducere befolkningens saltindtag.

I 2017 er der indsamlet informationer via dataudvekslingsplatformen GS1, internettet og i butikker om saltindholdet i de mest købte fiskeprodukter (fiskekonserves, skaldyrkonserves og sildekonserves) blandt et GfK Consumerscan-panel af danske husstande i 2016. Opgørelsen omfatter oplysninger om saltindhold i 188 fiskeprodukter svarende til 83% af husstandspanelet's samlede registrerede køb af fiskeprodukter.

For rejer i lage overholdt 35% af de 20 produkter det vejledende reduktionsmål i Saltlisten. For sildekonserves overholdt 73% af de 91 produkter det vejledende reduktionsmål, og for fiskekonserves overholdt 55% af de 77 produkter reduktionsmålet. For sidstnævnte kategori var det især tun i vand/olie og makrel i tomat/anden lage der overholdt Saltlistens vejledende reduktionsmål.

Produkternes saltindhold er desuden vurderet i forhold til nøglehulsbekendtgørelsens saltkriterier. Indholdet af de øvrige næringsstoffer er ikke vurderet i forhold til kriterierne i nøglehulsbekendtgørelsen. Det var 77% af fiskekonserves + rejer i lage, der overholdt nøglehulsbekendtgørelsens kriterium for salt, mens 72% af sild i glas + kaviar overholdt nøglehulsbekendtgørelsens saltkriterium. Det var hovedsagelig rejer i lage, benfri sild, kryddersild og kaviar, der ikke overholdt saltkriterierne til Nøglehulsmærket.

---

<sup>1</sup> Fødevarestyrelsens Saltpartnerskab omfatter Bager- og Konditormestre i Danmark, Center for Klinisk Forskning og Forebyggelse, COOP, Dansk Erhverv, Dansk Hypertensionsselskab, Dansk Industri Fødevarer, Dansk Supermarked, De Samvirkende Købmænd, Diabetesforeningen, Forbrugerrådet TÆNK, Fødevaredanmark, Giftforeningen, Hjernesagen, Hjerteforeningen, HORESTA (Hotel-, restaurant- og turisterhvervets landsdækkende brancheorganisation), Kost- og Ernæringsforbundet, Kræftens Bekæmpelse, Landbrug og Fødevarer og Lidl (18. april 2018)

## Baggrund

Saltpartnerskabet blev etableret i 2011 som et samarbejde mellem forskellige parter fra fødevareerhvervet og interesseorganisationer under ledelse af Fødevarestyrelsen.

Saltpartnerskabet har gennem en årrække arbejdet med at sætte fokus på danskernes saltindtag, og på at danskernes saltindtag reduceres. Et vigtigt element i indsatsen er virksomhedernes arbejde med at reducere saltindholdet i fødevarer. Partnerskabet har udarbejdet en liste, Saltlisten, med vejledende reduktionsmål for saltindhold i 15 overordnede fødevarekategorier. For at følge udviklingen i saltindhold i disse fødevarer har partnerskabet bedt DTU Fødevareinstituttet forestå en monitorering ved hjælp af informationer, som er tilgængelige i produkternes næringsdeklaration.

I dette notat beskrives saltindholdet i fiskekonserver, skaldyrkonserver og sildekonserver (herefter til sammen kaldet "fiskeprodukter") der er solgt i danske dagligvarebutikker i 2017.

## Metode

DTU Fødevareinstituttet har indledningsvis lavet en markedsundersøgelse af køb af fiskeprodukter. Til det formål er der brugt data fra GfK Consumerscan, som har samlet informationer om køb af fiskeprodukter blandt et panel af ca. 3000 danske husstande. Deltagerne i panelet har registreret alle deres køb – både fødevarer og andre varer. Markedsundersøgelsen har identificeret de 90% mest købte fiskeprodukter i 2016 målt i kilo. Efterfølgende er der indsamlet informationer om saltindhold fra næringsdeklarationer for de valgte fiskeprodukter.

Produkternes næringsdeklarationsoplysninger er fundet via dataudvekslingsplatformen GS1, detailhandlens hjemmesider, producenters hjemmesider og andre steder på internettet. Der er også indhentet oplysninger ved besøg i dagligvarebutikker. Data er indsamlet i perioden november 2017 - januar 2018.

Det gennemsnitlige saltindhold er dels udregnet som middelværdien, hvor saltindholdet i alle produkter tæller lige meget, og dels som et vægtet gennemsnit hvor der tages hensyn til, at der er købt forskellige mængder af de forskellige fiskeprodukter.

Saltindholdet i fiskeprodukterne er sammenlignet med Saltlistens vejledende reduktionsmål for kategorierne 5.2 "Marineret fisk" (sild i glas), 5.5.1 "Fiskekonserver og convenience" (makrel i lage, tun i vand/olie, torskerogn, benfri sild, og anden fiskekonserver inkl. kaviar) og 5.5.2 "Skaldyrkonserver og convenience" (rejer i lage).

Fiskeprodukternes saltindhold er også sammenlignet med nøglehulsbekendtgørelsens saltkriterier for kategorierne 22a "Produkter, der ikke er omfattet af gruppe 22 b-d" (rejer i lage, makrel i lage, tun i vand/olie, torskerogn, benfri sild, og anden fiskekonserver ekskl. kaviar) og 22d "Kaviar og andet halvkonserver af fisk" (kaviar, sild i glas).

## Resultater

Ifølge oplysninger fra GfK Consumerscan udgøres 90% af husstandenes samlede registrerede køb af fiskekonserver, skaldyrkonserver og sildekonserver i 2016 af 212 produkter (stregkoder). Blandt disse kan der være tale om samme produkt, som sælges i forskellige pakkestørrelser og derfor har forskellige stregkoder. Af de 212 fiskeprodukter udgjorde produktet med det laveste køb 0,1% af det samlede registrerede køb af alle fiskeprodukter. De 10%, som ikke er med i denne opgørelse, består således af produkter, der hver især er købt meget lidt af, og som derfor bidrager beskedent til danskernes saltindtag.

Af forskellige grunde har det ikke været muligt at finde informationer om saltindhold i 24 af produkterne. Opgørelsen af saltindhold for produktkategorierne omfatter derfor 188 produkter, der dækker 83% af panelets samlede registrerede køb af fiskeprodukter.

Fiskeprodukterne i opgørelsen fordeler sig således: 41% fiskekonserver, 11% skaldyrkonserver og 48% sildekonserver. For skaldyrkonserver er der udelukkende tale om rejer i lage, da købet af andre

typer skaldyrkonserveres udgør en ubetydelig andel af de samlede registrerede køb. Kategorien sildekonserveres omfatter især marinerede sild, karrysild og kryddersild.

Saltindholdet i forhold til det vejledende reduktionsmål i Saltlisten for de tre typer fiskeprodukter fremgår af tabel 1. Fordelingen af saltindhold i fiskekonserveres ses af figur 1, af skaldyrkonserveres i figur 2 og af sildekonserveres i figur 3.

Tabel 1. Saltindhold (g/100 g) per 2017 i de mest købte fiskeprodukter der sælges i danske dagligvarebutikker

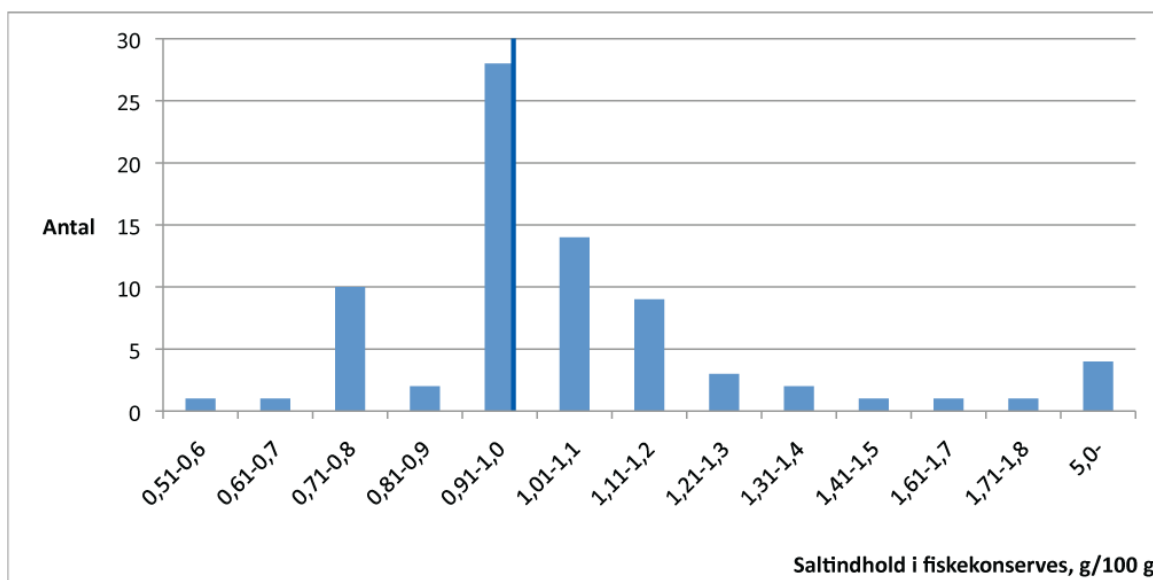
Fiskekategori	Antal produkter	Middelværdi (Vægtet gennemsnit)	Variation, min.-max.	Vejledende reduktionsmål ifølge Saltlisten	Antal der overholder vejledende reduktionsmål
Fiskekonserveres	77	1,38 (1,11)	0,60-9,5	1,0	42
Skaldyrkonserveres (rejer i lage, på køl)	20	2,11 (2,15)	1,4-2,8	2,0	7
Marineret fisk (sildekonserveres)	91	2,74 (2,62)	0,68-5,0	3,0	66

For fiskekonserveres er det 42 ud af 77 produkter (55%), der overholder Saltlistens vejledende reduktionsmål. For rejer i lage er det 35%, der overholder Saltlistens vejledende reduktionsmål og for sildekonserveres er det 73%.

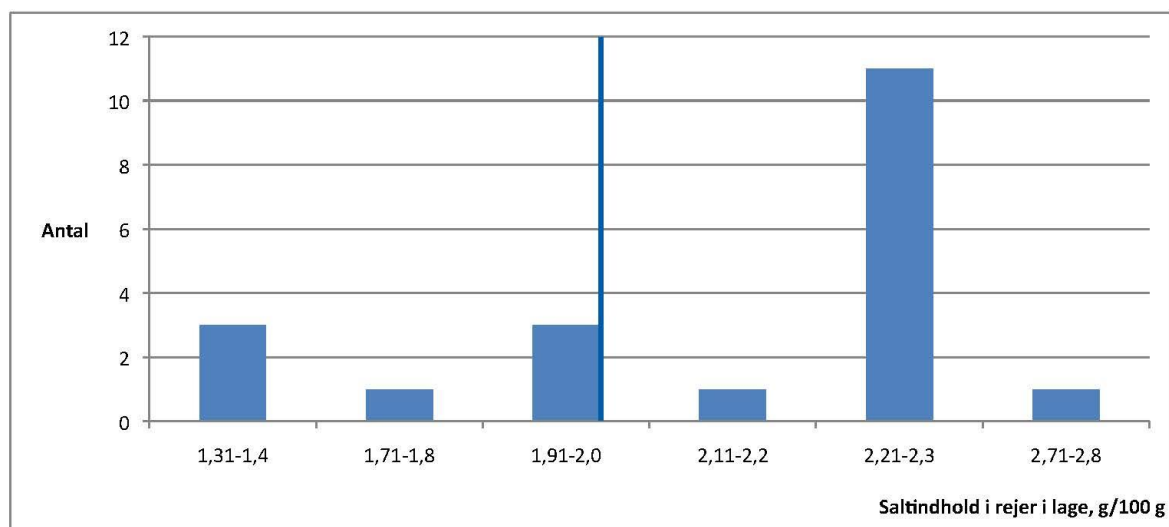
Kategorien "Fiskekonserveres" er en heterogen kategori, der bl.a. omfatter alt konserveret fisk i olie, vand, saltlage, tomat og lignende. Saltindholdet i forskellige underkategorier af fiskekonserveres er vist i tabel 2. Tabel 2 viser, at det især er tun i vand/olie og makrel i tomat/anden lage, der overholder Saltlistens vejledende reduktionsmål. Henholdsvis 73% og 83% af produkterne i de to kategorier overholder reduktionsmålet.

Tabel 2. Saltindhold (g/100 g) per 2017 i de mest købte fiskekonserveres der sælges i danske dagligvarebutikker

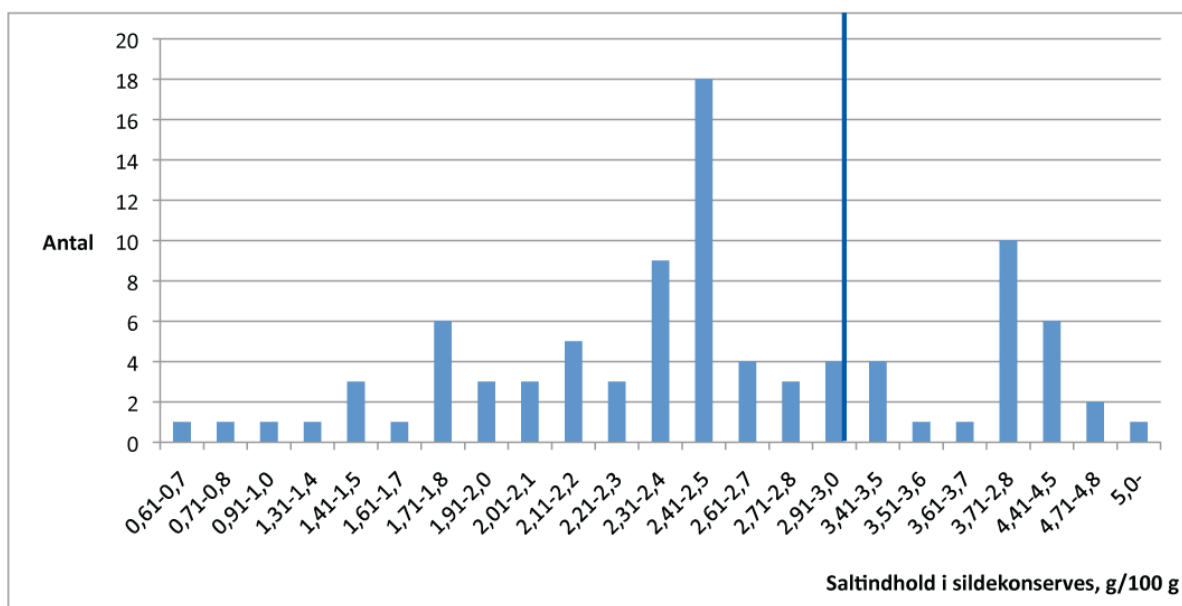
Fiskekategori	Antal produkter	Middelværdi (Vægtet gennemsnit)	Variation, min.-max.	Vejledende reduktionsmål ifølge Saltlisten	Antal der overholder vejledende reduktionsmål
Makrel i lage	18	1,01 (0,97)	0,75-1,8	1,0	15
Tun i vand/olie	26	1,02 (1,02)	0,80-1,3	1,0	19
Torskerogn	20	1,13 (1,14)	0,60-1,5	1,0	4
Benfri sild	3	8,27 (8,48)	7,3-9,5	1,0	0
Anden fiskekonserveres	10	1,43 (1,07)	0,63-5,0	1,0	4



Figur 1. Fordeling af saltindhold per 2017 i de mest købte fiskekonserves (makrel, tun, torskerogn m.m.) der sælges i danske dagligvarebutikker. Bemærk at figuren ikke viser de intervaller, hvor der ikke er fundet nogen produkter. Den mørkeblå linje markerer Saltlistens vejledende reduktionsmål.



Figur 2. Fordeling af saltindhold per 2017 i de mest købte rejer i lage på køl der sælges i danske dagligvarebutikker. Bemærk at figuren ikke viser de intervaller, hvor der ikke er fundet nogen produkter. Den mørkeblå linje markerer Saltlistens vejledende reduktionsmål.



Figur 3. Fordeling af saltindhold per 2017 i de mest købte sildekonserver der sælges i danske dagligvarebutikker. Bemærk at figuren ikke viser de intervaller, hvor der ikke er fundet nogen produkter. Den mørkeblå linje markerer Saltlistens vejledende reduktionsmål.

Tabel 3 viser opdelingen af fiskeprodukterne i forhold til saltkriterierne i nøglehulsbekendtgørelsen.

I forhold til nøglehulsbekendtgørelsens saltkriterier overholder 77% af diverse fiskekonserver + rejer i lage samt 72% af sild i glas + kaviar nøglehulsbekendtgørelsens saltkriterier. Det er næsten udelukkende rejer i lage, benfri sild, kryddersild og kaviar, der ikke kan leve op til nøglehulsbekendtgørelsens saltkriterier.

Tabel 3. Saltindhold (g/100 g) per 2017 i forhold til nøglehulsbekendtgørelsens kriterier i de mest købte fiskeprodukter der sælges i danske dagligvarebutikker

Fiskekategori	Antal produkter	Middelværdi (Vægtet gennemsnit)	Variation, min.-max.	Højest tilladte saltindhold ifølge nøglehulsbekendtgørelsen	Antal der overholder saltkriteriet til Nøglehulsmærket
Diverse fiskeprodukter <sup>#</sup>	96	1,49 (1,23)	0,60-9,5	1,5	74
Kaviar og andet halvkonserves <sup>*</sup>	92	2,77 (2,63)	0,68-5,0	3,0	66

<sup>#</sup> Produkter på dåse (makrel, tun i vand/olie, torskerogn m.m.), rejer i lage

<sup>\*</sup> Sild i glas, kaviar

## Referencer

Vejledende reduktionsmål for salt i fødevarer, Saltlisten. Februar 2018.

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Ernaering/Saltlisten%20FVST%2008.02.18.pdf>

Bekendtgørelse om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer m.v. BEK nr 238 af 22/03/2018.

<https://www.retsinformation.dk/pdfPrint.aspx?id=200252>